



AGRO WALLIS

PUBLIKATIONSORGAN DER OLK

1. Ausgabe Dezember 2006, Agro Wallis erscheint 2-mal monatlich jeweils am ersten und dritten Samstag des Monats

Herausgeber: OLK Sekretariat, Talstrasse 3, 3930 Visp, Tel. 027 945 15 71, Fax 027 945 15 72, www.olk.ch, info@olk.ch

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: Donnerstag, 7. Dezember: Texte elektronisch abgefasst und Fotos farbig im Original zusenden an die OLK

Gut besuchte Jubiläums-Ausstellung der VZG Grengiols



An der Jubiläumsausstellung in Grengiols gab es Top-Kühe zu bewundern.

Mit einer gut organisierten Viehausstellung feierte die Viehzucht-Genossenschaft Grengiols am vergangenen 4. November ihr 90-jähriges Bestehen. Ausgestellt wurden insgesamt 60 Kühe und trüchtige Rinder.

Die Erleichterung war gross, als sich das Wetter an jenem Samstag trotz teils wenig guten Prognosen von seiner besten Seite zeigte. Auch die Temperaturen waren angenehm, sodass es sich die zahlreichen Besucher aus der näheren und weiteren Umgebung gemächlich

machen konnten. Als Schauexperte amtierte der bekannte Braunviehzüchter aus dem bündnerischen Fürstentum, Christian Lötscher. «Ich war von der sehr guten Qualität der ausgestellten Tiere überrascht», berichtete der versierte Kenner. «In jeder Abteilung gab es Top-Kühe zu sehen.» Besonders seien ihm die guten Euter und die sehr guten Aufhängungen bei den jungen Kühen aufgefallen. Miss Schöneuter wurde aber schliesslich die in 3. Laktation stehende Kuh Lena der Gebrüder René und Marcel Heinen.

«Heimfahrt» als Höhepunkt

Auf grosses Interesse stiess der Mutter-Tochter-Wettbewerb, bei dem acht Gruppen gegeneinander antraten. Hier achtete der Experte besonders auf die Ausgeglichenheit der beiden Kühe. Den ersten Rang belegte schliesslich das Duo Jawa, die auf Starbuck zurückgeht, und Jaeger, die wiederum aus dem Betrieb der Gebrüder Heinen stammen. Mit einem hervorragenden Format wurde schliesslich Pia, die aus dem Zuchtbetrieb von Helmut Zeiter in Fiesch stammt und jetzt Alex Volken gehört, zur Miss Grengiols gewählt. Es sei die kompletteste Kuh, die dem Zuchtziel für Braunvieh am nächsten komme. Letzter Höhepunkt der gelungenen Ausstellung bildete schliesslich der «Alpabzug», als die Landwirte mit ihren farbenprächtig geschmückten Kühen durchs Dorf hinauf zurück zu ihren Ställen zogen.

VZG Grengiols

Rangliste

- Miss Grengiols:**
Denmark Pia, Alex Volken
Miss Schöneuter:
Zorro Lena, René & Marcel Heinen
Mutter/Tochter:
Silver Jawa und Zorro Jaeger, René & Marcel Heinen
Abteilung 1: Trüchtige Rinder
1. Zorro Perle, René & Marcel Heinen
2. Jackpot Coruna, Max Gurten
3. Jackpot Anina, Max Gurten

- Abteilung 2: Kühe 1. Laktation**
1. Zorro Jaeger, René & Marcel Heinen
2. Zorro Ida, René & Marcel Heinen
3. Grando Gerda, Alex Volken

- Abteilung 3: Kühe 2. Laktation**
1. Poldi Enka, Alex Volken
2. Collection Corella, Alex Volken
3. Prelude Luna, Daniel Guntern, Lax

- Abteilung 4: Kühe 3. Laktation**
1. Denmark Pia, Alex Volken

2. Ragaz Ramona, Alex Volken
3. Zorro Lena, René & Marcel Heinen
Abteilung 5: Kühe 4. Laktation
1. Silver Hanni, René & Marcel Heinen
2. Petberger Parisa, Alex Volken
3. Starbuck Sara, René & Marcel Heinen

- Abteilung 6: Galtkühe**
1. Eldorado Niki, Max Gurten
2. Ragaz Leni, Max Gurten
3. Collection Clivia, Alex Volken

Einladung zur Generalversammlung

Walliser Braunviehzuchtverband

Samstag, 9. Dezember 2006, 10.00 Uhr im Hotel Relais Walker in Mörel

Neben den statutarischen Geschäften und dem Jahresbericht des Präsidenten gilt das Referat von Carl Brandenburger, Betriebsleiter LBBZ Plantahof, als Höhepunkt. Unter dem Titel «Die Braunviehkuh – die Raufutterkuh» schildert er die Ergebnisse

und Erfahrungen aus dem Herdentrennungsversuch am Plantahof. Nach dem Mittagessen erhalten die Züchter und Gäste Informationen zur kantonalen Ausstellung vom 21. April 2007 in Naters. Alle Züchter und Gäste sind herzlich eingeladen.

Walliser Braunviehzuchtverband

Schlachtvieh-Annahme vom 27. November in Turtmann

Am öffentlichen Markt vom 27. November in Turtmann wurden 50 der 52 gemeldeten Tiere aufgeführt. Davon wurden 5 Tiere im freien Handel verkauft.

Durchschnittlicher Verkaufspreis pro Kilogramm (minimal 3 Tiere):

Kategorieinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Rinder RG / 3			4.34		
Kühe VK / 1				2.36	
Kühe VK / 3			3.04		

Zum öffentlichen Markt vom 23. Oktober ist kein Preisvergleich möglich. Es wurden keine identischen Kategorien aufgeführt, bzw. zuwenig Tiere pro Kategorie.

Verkaufstatistik (Anzahl Tiere):

Kategorieinteilung/ Fettgewebekategorie/	C	H	T	A	X
Rinder RG / 1			1	1	
Rinder RG / 2			2	1	
Rinder RG / 3		2	5		1
Rinder RG / 4			1		
Rinder/Jungk. RV / 1				1	
Rinder/Jungk. RV / 2			1		
Rinder/Jungk. RV / 3		2	2		
Rinder/Jungk. RV / 4			1		
Kühe VK / 1				4	1
Kühe VK / 2		1	2	2	1
Kühe VK / 3			10	1	1
Kühe VK / 4			1		

Die letzte Schlachtviehannahme 2006 ist am Montag, 11. Dezember, vorgesehen.

Die Annahme kann nur durchgeführt werden, wenn genügend Tiere angemeldet sind. Bitte melden Sie deshalb Ihre Tiere sofort an. Sie finden das Anmeldeformular auf der Webseite www.olk.ch unter der Rubrik «Dokumente». Oder verlangen Sie es bei der OLK, Telefon 027 945 15 71 oder info@olk.ch. Senden Sie das Anmeldeformular, zusammen mit dem Abstammungsausweis und der Abkalbebestätigung, an: Oberwalliser Landwirtschaftskammer (OLK), Talstrasse 3, 3930 Visp.

Die Tierhalter erhalten kurz vor dem Markt eine Anmeldebestätigung.

Aufruf an die Bauern

Die öffentlichen Märkte sind für die Preistransparenz von enormer Wichtigkeit. Jedes aufgeführte Tier wird von den Proviande-Experten eingeschätzt, auch wenn es die Bedingungen für den Kantonsbeitrag nicht erfüllt. Die Abnahme der Tiere zum Mindestpreis ist damit sichergestellt. Ebenso ist ein rascher und reibungsloser Ablauf der Ausmerzungen sichergestellt. Das Team, das die Annahmen von der Anmeldung bis zur Abrechnung betreut, ist eingespielt und garantiert für eine speditive und kompetente Abwicklung. Um das notwendige Instrument der öffentlichen Märkte erhalten zu können, rufen wir die Bauern auf, von dieser Plattform rege Gebrauch zu machen. OLK

BIO-Info

Oberwalliser Biovereinigung in Solothurn

Zu Gast an der HESO

In diesem Herbst war die Oberwalliser Biovereinigung als Gastregion bei den Nordwestschweizer Biobauern an der HESO (Herbstmesse Solothurn) anzutreffen und konnte während zehn Tagen beste Werbung für Walliser Spezialitäten machen. Viele wunderbare Kontakte zu Berufskollegen und Konsumenten haben uns für die langen Arbeitstage und die ungewohnte Umgebung ohne die vertrauten Berge vollauf entschädigt. Im nahen Jura konnten wir uns von den schwierigen fotografischen Begebenheiten überzeugen. Viele Bauern in den Jurahügeln müssen mit steilen Hängen und schattigen Parzellen

vorliebnehmen. Nicht umsonst gelten weite Gebiete des Juras als Bergzone. Lange Wege und im Winter oft schwer passierbare Strassen sind fast so problematisch wie die Situation in unseren abgelegenen Bergtälern.

Kleine Auftritte mit grosser Wirkung

Die Ausstellung HESO fand heuer zum achten Mal mit Beteiligung der Nordwestschweizer Biobauern statt. Diese betreiben eine Festwirtschaft und einen betreuten Streichelzoo für die jungen Gäste. Als Gastregion konnten wir von diesen günstigen Vorgaben profitieren. Wir nahmen all die guten und bekann-

ten Walliser Spezialitäten mit und legten sie den Besuchern zum Degustieren vor. Viele waren von unseren Produkten sehr angetan und deckten sich am Verkaufstisch mit Speis und Trank ein. Auch konnten wir im Biobauern-Restaurant Walliser Plättchen und Walliser Weine anbieten. So hat sich unser Werbeauftritt auch finanziell bestens gelohnt. Wir sind überzeugt, dass wir mit solchen Auftritten für unsere Produkte und den Walliser Tourismus viel leisten können. Bestimmt werden wir ähnliche Angebote gerne wieder annehmen. Für diesmal sei den Kollegen vom Jurasüdfuss für ihre Gastfreundschaft herzlich gedankt. Wir hoffen, ihnen irgendwann eine Revanche bieten zu können.

Biovereinigung Oberwallis

Delegiertenversammlung der Bio Suisse

Öffnung der Zertifizierung

Die Herbst-DV der Bio Suisse vom 15. November stand ganz im Zeichen der Statutenänderung zugunsten der Öffnung der Zertifizierung. Anstelle einer einzigen Zertifizierungsstelle, wie es bis anhin die bio-inspecta angeboten hat, sollte neu eine Öffnung beschlossen werden, die es auch anderen Kontrollfirmen ermöglicht, Landwirtschaftsbetriebe und Verarbeiter zu zertifizieren. Eine grosse Mehrheit der Delegierten und der Vorstand der Bio Suisse befürworteten eine Öffnung. Zu diesem Entscheid gibt es im Nachhinein anzumerken, dass die Öffnung der Zertifizierung für die betroffenen Firmen finanziell vielleicht interessant ist, jedoch die Bauern und der Dachver-

band wohl künftig mehr Geld für die gleiche Leistung aufwenden müssen. Durch den gleichzeitigen Rückzug von Bio Suisse aus der bio-inspecta nimmt der Einfluss unseres Dachverbandes ab. Es wird sich weisen müssen, ob die Kontrollfirmen auch wirklich die Tarife nicht erhöhen werden, wie sie es im Vorfeld der Abstimmung versprochen haben.

Birgt der Beschluss auch Gefahren?

Für das Wallis als Randregion wird es auch interessant sein zu verfolgen, wie die BTA (Bio Test Agro) ihre Kontrollkreise ausweiten und die Tätigkeit flächendeckend anbieten wird. Auch in der Westschweiz mit wenigen Betrie-

ben und im Tessin mit zum Teil sehr kleinen Berghöfen wird es spannend sein zu erfahren, wie sich die BTA behaupten wird. Die erfreuliche Tatsache dieses Entscheides ist die Freiheit jedes einzelnen Bauern, sich für die Kontrollfirma seiner Wahl zu entscheiden. Wer also mit bio-inspecta nicht mehr zufrieden ist, kann neu zur BTA wechseln. Es sind allerdings die Kündigungsfristen einzuhalten. Ansonsten entstehen für den Betrieb zusätzliche Kosten. Ähnlich wie bei den Krankenkassen können wir also künftig jährlich unsere Kontrollfirma wechseln. Ich freue mich schon jetzt auf den Tag, an dem ich Verkehrsbussen meinem Lieblingspolizisten überweisen darf. Die Liberalisierungswut kennt keine Grenzen!

Eugen Oggenfuss
Präsident Biovereinigung Oberwallis

Schlachtschafannahmen

Die letzte Annahme 2006 findet am 13. Dezember um 8.00 Uhr in Gamsen statt. Die Anmeldungen sind spätestens 14 Tage vor der Durchführung zu richten an: Anton Eyer, 3911 Ried-Brig, Tel. 027 923 34 56.

Originell präsentierte einheimische Produkte eignen sich für jeden Anlass, auch für Weihnachts- und Kundengeschenke

Geschenkideen vom Bauernhof – Natürlich!

Aktuell vom Zynuhof: Weihnachtsstern



Ein Filz-Stern mit BIO-Lamm- und Schafspezialitäten aus dem UNESCO-

Weltkulturerbegebiet. Nach Kundenwunsch zusammengestellt: Fleisch, Bratwurst, Trockenwurst, Hauswurst vom Lamm, Lammioli, Schafspezialitäten. Der dekorative und vielseitig wiederverwendbare Stern mit anregenden Rezeptvorschlägen. Schraner & Imhof, Goppisberg. Tel. 076 374 21 83, www.zynuhof.ch

Aprikosenspezialitäten

Abricotine, Vieille Prune und Vieille Pomme in mundgeblasenen Flaschen ab Fr. 45.– oder Abricotine mit Aprikosensaft im Geschenkkarton ab Fr. 20.– bis Fr. 60.– bei Hans-Peter Bänziger, Salins. Tel. 076 574 18 10

Bauernhofglacé



Bauernhofglacé in 25 Geschmacksorten. Packungen von 100 ml, 500 ml, 750 ml oder Grosspackungen. Familie Ammann, Lerchenhof Turmann, Tel. 027 932 28 22, infoglace@lerchenhof.ch, www.lerchenhof.ch

Bauernkörbe



Geschenkkörbe in verschiedenen Formen und Grössen, gefüllt mit Produkten aus der Region, nach den Wünschen der Kunden zusammengestellt. Preise zwischen 20 und 150 Franken. Geschenkideen, die im Gespräch mit den Firmen individuell entwickelt werden. Silvia und Eugen Oggenfuss, Hof Leischa, Termen. Tel. 027 923 75 36, e.oggenfuss@gmx.ch

Bio-Bergkäse aus dem Goms



Baschi Chääs nach Kundenwunsch verpackt ab Fr. 20.–. Geschenkkorb mit Bio-Produkten aus dem Goms nach Wunsch des Kunden ab Fr. 30.– bis Fr. 200.– bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen. Tel. 027 973 20 80, biogomser@rhone.ch, www.biogomser.ch

dem Goms nach Wunsch des Kunden ab Fr. 30.– bis Fr. 200.– bei der Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen. Tel. 027 973 20 80, biogomser@rhone.ch, www.biogomser.ch

Brigerbäcker Geschencktrücke



Massives Holz-Schneidebrett mit Brigerbergermutschli und Hauswürsten ab Fr. 30.–. Geschencktrücke mit Brigerbergermutschli, Hauswürsten, Wein und Konfitüre ab Fr. 45.– bei der Sennerei Brigerberg, Barbara und Rudolf Leuenberger, Ried-Brig. Tel. 027 923 98 83

Geschencktrücke mit Brigerbergermutschli, Hauswürsten, Wein und Konfitüre ab Fr. 45.– bei der Sennerei Brigerberg, Barbara und Rudolf Leuenberger, Ried-Brig. Tel. 027 923 98 83

Glückstricka

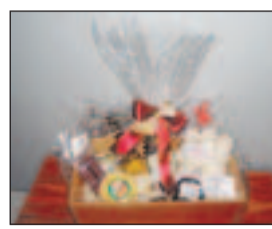


Äs Stück Wallis uf dum Tisch mit der Glückstricka mit Walliser Spiis. Ein traditionelles Geschenk, das schmeckt und bei jeder Gelegenheit passt. Spiistricka ab Fr. 35.– oder Glückstricka individuell zusammengestellt ab Fr. 55.– erhältlich bei Hildy Anthenien, Balfinrstrasse 7, Visp. Tel. 027 946 23 08 oder 079 645 18 29, www.glaecktricka.ch

Die Glückstricka mit Simpler Spiis ist ab Fr. 90 bis Fr. 130.– erhältlich bei Maria Arnold, Russmatte, Simplondorf, Telefon 027 979 13 18 oder 078 606 13 18

Gommer Spezialitäten vom Bürli-Schiirli

Geschenkbrettli oder Geschenkkörbe



mit hausgemachten Bauernhof- und Gommer Spezialitäten. Nach Kundenwunsch und für jede Gelegenheit passend zusammengestellt aus: Hauswurst, Trockenfleisch, Konfitüre, Honig, Meringues, Eierlikör, diverse Käsespezialitäten, Gewürze, Tee, Teigwaren, Wein usw. Geschenkbrettli ab Fr. 15.– bis Fr. 35.–, Geschenkkörbe ab Fr. 40.– bis Fr. 120.– erhältlich beim Bürli-Schiirli, Carmen und Egon Hischer, Oberwald. Telefon 027 973 28 84 oder 079 221 04 73, buerli-schiirli@bluewin.ch

mit hausgemachten Bauernhof- und Gommer Spezialitäten. Nach Kundenwunsch und für jede Gelegenheit passend zusammengestellt aus: Hauswurst, Trockenfleisch, Konfitüre, Honig, Meringues, Eierlikör, diverse Käsespezialitäten, Gewürze, Tee, Teigwaren, Wein usw. Geschenkbrettli ab Fr. 15.– bis Fr. 35.–, Geschenkkörbe ab Fr. 40.– bis Fr. 120.– erhältlich beim Bürli-Schiirli, Carmen und Egon Hischer, Oberwald. Telefon 027 973 28 84 oder 079 221 04 73, buerli-schiirli@bluewin.ch

Lamm Danis TETRÀLÄMM



Köstliches Lammfleisch in einer exquisiten Verpackung: Der Tetraeder (dreieckige Pyramide) gefüllt mit Lamm-Rauchfleisch, Lamm-Trockenwurst, Lamm-Salsiz, Lammjäger, einer Handvoll UNESCO Bio-Heu und dem Rezept für die Zubereitung von Lamm Danis Heusuppe mit Lammrauchfleisch-Streifen ist für Fr. 48.– erhältlich bei Ritler Danis Bio-Lamm, Dorfplatz, Blatten/Lötschental, Telefon 079 217 57 51, info@danis-lamm.ch. Weitere Geschenkideen auf www.danis-lamm.ch

Köstliches Lammfleisch in einer exquisiten Verpackung: Der Tetraeder (dreieckige Pyramide) gefüllt mit Lamm-Rauchfleisch, Lamm-Trockenwurst, Lamm-Salsiz, Lammjäger, einer Handvoll UNESCO Bio-Heu und dem Rezept für die Zubereitung von Lamm Danis Heusuppe mit Lammrauchfleisch-Streifen ist für Fr. 48.– erhältlich bei Ritler Danis Bio-Lamm, Dorfplatz, Blatten/Lötschental, Telefon 079 217 57 51, info@danis-lamm.ch. Weitere Geschenkideen auf www.danis-lamm.ch

Spiis uf um Lärchubrätt



Walliser Spezialitäten nach Kundenwunsch zusammengestellt. Verschiedene Käse, Brot, Hauswurst, Trockenfleisch, Wein, Honig, Konfitüre ab Fr. 60.– bei La Ferme Gemmet, Biela 2, Ried-Brig. Tel. & Fax. 027 923 33 71, oder 027 470 41 40, elisabeth.gemmet@bluewin.ch

Walliser Spezialitäten nach Kundenwunsch zusammengestellt. Verschiedene Käse, Brot, Hauswurst, Trockenfleisch, Wein, Honig, Konfitüre ab Fr. 60.– bei La Ferme Gemmet, Biela 2, Ried-Brig. Tel. & Fax. 027 923 33 71, oder 027 470 41 40, elisabeth.gemmet@bluewin.ch

Verjus, 50 cl, in der eleganten Glasflasche

Verjus ist der feine Saft von grünen Trauben. Zu verwenden wie Essig oder Zitronensaft. Für Salatsauce, auf Fisch, für exquisite Fleischrezepte. 100 % naturbelassen: aus ungespritzten Wein-



bergen im Mittelwallis, ohne Zusatzstoffe, pasteurisiert. Alkoholfrei. Einzelflasche: Fr. 15.–, En-gros-Preis (ab 24 Flaschen): Fr. 10.– pro Flasche. Felix Kuechler, Pfyn, Susten, Tel. 079 752 41 10, felix.kuechler@VerjusBio.ch, www.VerjusBio.ch. Verjus gibt es auch im «Radiesli» in Brig.

bergen im Mittelwallis, ohne Zusatzstoffe, pasteurisiert. Alkoholfrei. Einzelflasche: Fr. 15.–, En-gros-Preis (ab 24 Flaschen): Fr. 10.– pro Flasche. Felix Kuechler, Pfyn, Susten, Tel. 079 752 41 10, felix.kuechler@VerjusBio.ch, www.VerjusBio.ch. Verjus gibt es auch im «Radiesli» in Brig.

Vispertaler Geschenkkiste



Geschenkkiste aus Holz mit Käsevariationen, Ziger, Reibkäse, Roggenbrot, Hauswurst. Der Inhalt kann nach Belieben zusammengestellt werden. Preis ab 65.–. Helmut Zumstein, Weng, Stalden, Tel. 027 952 18 08 / 079 425 98 75

Geschenkkiste aus Holz mit Käsevariationen, Ziger, Reibkäse, Roggenbrot, Hauswurst. Der Inhalt kann nach Belieben zusammengestellt werden. Preis ab 65.–. Helmut Zumstein, Weng, Stalden, Tel. 027 952 18 08 / 079 425 98 75

Ziegen-Spezialitäten



Caramel aus Ziegenrahm, Halbhart- und Weichkäse, Wurst, Pfeffer von der Gommer Ziegenranch. Verschiedene Geschenkkörbe gefüllt nach Kundenwunsch. Genovefa & Eduard Walpen, Reckingen. Telefon 027 973 17 56 / 079 389 71 27, info@ziegenranch.ch, www.ziegenranch.ch

Caramel aus Ziegenrahm, Halbhart- und Weichkäse, Wurst, Pfeffer von der Gommer Ziegenranch. Verschiedene Geschenkkörbe gefüllt nach Kundenwunsch. Genovefa & Eduard Walpen, Reckingen. Telefon 027 973 17 56 / 079 389 71 27, info@ziegenranch.ch, www.ziegenranch.ch

Produkte und Dienstleistungen vom Bauernhof finden Sie das ganze Jahr über auf www.olk.ch unter der Rubrik «Vom Bauernhof». Fehlt Ihr Betrieb? Dann melden Sie sich unter Telefon 027 945 15 71 oder info@olk.ch.

Weitere Infos siehe Rückseite



Anfragen unter

Tel. 027 945 15 71



Kurse

Tierwohl – Tierschutz auf dem Landwirtschaftsbetrieb

6. Dezember: Die Teilnehmer kennen die Grundsätze des Tierverhaltens und die Tierschutzgesetzgebung. Sie wissen Bescheid über den Tierkomfort und können die Auswirkungen der Haltung auf Leistung und Produktionsweise ableiten. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Buchhaltung auf dem Computer

15. Dezember, vormittags: Einführung in die Landwirtschaftliche Buchhaltung LBH light und die Landwirtschaftliche Finanzbuchhaltung mit Steuerabschluss.

15. Dezember, nachmittags: Erstellen eines Jahresabschlusses mit LBH light. Richtiges Vorgehen beim Abschluss, Tipps zur optimalen Nutzung des Programms und Handhabung spezifischer Fragestellungen. Auskunft und Anmeldung beim LZV*

Bin ich richtig versichert?

9. bis 11. Januar: Einzelbetriebliche Versicherungsanalyse und -beratung durch Fachpersonen der Versicherungsabteilung des Schweizerischen Bauernverbandes. Terminvereinbarung unter Telefon 027 945 15 71 oder 027 948 08 22.

Kochdemonstration

17. Januar: Familientisch – Kochideen für jeden Tag. Leitung Elly Scheuber von den Schweizer Milchproduzenten. Der Kurs steht allen Interessierten offen. Anmeldung bis 10. Januar an Imelda Ammann von der Bäuerinnenvereinigung Oberwallis, Telefon 027 932 28 22

Analyse Fruchtbarkeitsdaten

17. Januar: Die Teilnehmenden kennen die Organisation der künstlichen Besamung, können die Fruchtbarkeitsdaten einer Herde bereitstellen und kennen die wiederkäuerspezifischen Stoffwechselfvorgänge. Auskunft und Anmeldung bis 3.1. beim LZV*

*LZV, Landwirtschaftszentrum Visp, Tel. 027 948 08 10, Fax 027 948 08 13, E-Mail: bildung@lz-visp.ch

Bauern brauchen Berater, welche die Landwirtschaft kennen

Im Versicherungsdschungel den Durchblick behalten

Das Versicherungsgeschäft ist kompliziert und hinterlässt oft Fragen. Fundierte Fachkenntnisse, Kompetenz und Vertrauen sind im Versicherungswesen wegen der Komplexität enorm wichtig. Ebenso wichtig ist die richtige Einschätzung der Situation und des

Umfeldes der Bauernfamilien. Das Konzept der landwirtschaftlichen Versicherungen des Schweizerischen Bauernverbandes ermöglicht es, den Versicherungsschutz für die Bauernfamilie, ihre Angestellten und ihre Betriebe zu günstigen Bedingungen optimal, das heisst ohne Lücken und Doppelde-

ckungen einzurichten. Die landwirtschaftlichen Versicherungsberater kennen das Versicherungswesen und die Bedürfnisse der Bauernfamilie.

Vom 9. bis 11. Januar 2007 haben Oberwalliser Bauernbetriebe die Möglichkeit, ihr gesamtes Versicherungs-

portefeuille in einer rund zweistündigen Einzelberatung von Experten der Abteilung Versicherungen des Schweizerischen Bauernverbandes überprüfen zu lassen.

Interessierte melden sich bei der OLK (027 945 15 71) oder bei der Betriebsberatung (027 948 08 22).

Verarbeitung von Lebensmitteln für die Selbstversorgung

Selbstgemacht – eingemacht – feingemacht

Kürzlich erschien ein vollständiges Nachschlagewerk zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Milch und Fleisch nach verschiedenen Methoden. Es enthält die Grundlagen im Umgang mit Lebensmitteln sowie die Kostenberechnung. Interessierte finden darin bewährte und wiederentdeckte Erfahrungen, aktualisiert mit neuesten Erkenntnissen aus den Bereichen Lagerung, Verarbeitung und Konservierung von saisonalen, einheimischen Lebensmitteln.

Schritt-für-Schritt-Anweisungen, Grundrezepte und Arbeitsblätter. Informative Bilder und Grafiken geben dem Werk Klarheit und Übersicht und machen das Einmachen zum Erlebnis. Das Werk eignet sich für Konsumentinnen und Konsumenten, Selbstversorger, Direktvermarkter, Schulen und Beratung. Es kann als Gesamtwerk mit einem Ordner mit allen Einzelkapiteln und einer CD mit einer Fülle von erprobten Rezepten bezogen werden. Die CD und sämtliche Kapitel des Ordners sind auch einzeln als Broschüren oder Loseblattsammlung verfügbar. Zu bestellen bei der Agridea in Eschikon, Telefon 052 354 97 00, kontakt@agridea.ch, www.agridea.ch.



Naturnah, praxisnah, anschaulich

Das Werk fördert die Produktion von naturnahen Nahrungsmitteln aus der Region und unterstützt den Trend zu schonender Verarbeitung. Es enthält

Agenda

bis 4. Dezember

AGRAMA Bern 2006 – Die Schweizer Fachmesse für Landtechnik

9. Dezember

Generalversammlung des Walliser Braunviehzuchtverbandes im Relais Walker in Mörel

6. Januar

Generalversammlung des Verbands ehemaliger Landwirtschaftsschüler/innen Oberwallis (VELSO) in Visp

11. bis 14. Januar

Swiss Expo 07 in Lausanne

20. Januar

Delegiertenversammlung des WAS-Verbands in Unterbäch

28. Januar

GV des Gartenbauvereins Oberwallis in Glis

3. und 4. Februar

18. Ausstellung des Oberwalliser Schwarznasen-Schafzuchtverbandes (SN) in Visp

4. Februar

GV des OZIV in Reckingen



Oberwalliser
Landwirtschafts
Kammer

Ein zeitloses Kulturdokument

Alp-Bildkalender

Der neue Alp-Bildkalender zeigt die besten Fotos aus dem Buch «Vom Leben der Urner Äpler» im Format 24 x 34 cm. Er enthält die Monats- und Tagesangaben, jedoch keine Jahreszahlen und ist daher zeitlos verwendbar. Der Alp-Kalender kostet 26 Franken.

Amrein in Luzern. Telefon 041 360 75 61, info@alpgalerie.ch. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpgalerie.ch.



Das Buch «Vom Leben der Urner Äpler» erschien kürzlich in vierter und letzter Auflage. Es enthält berührende Lebensgeschichten, unvergessliche Alperlebnisse, sagenhafte Alpeigergeschichten und 300 Fotos. Es ist für 49 Franken erhältlich. Die besten Fotos aus dem Buch sind als Postkarten zum Preis von Fr. 1.50 pro Stück oder in der Geschenkpackung mit 5 Alp-Postkarten und Couverts für Fr. 7.90 zu beziehen bei José

Nach dem Kalbern und bei Unträchtigkeit

Reinigungstrank «Natürlich»

F. Suhner, Tel. 071 351 70 41
www.reinigungstrank.ch

Schweizer Qualität hat Saison

Im Dezember aktuell

Schweizer Birnen sind in den Sorten Gute Luise, Harrow Sweet, Comice, Packhams, Kaiser Alexander und Conférence erhältlich. Bei den Schweizer Äpfeln stehen die Sorten Rubinola, Cox Orange, RubINETTE, Elstar, Gala, Boskoop, Jonagold, Golden Delicious, Topaz, Pinova, Iduna, Idared, Glockenapfel, Braeburn, Maigold und Granny Smith im Angebot.

Schöne Auswahl an Schweizer Gemüse

Beim Schweizer Gemüse steht im Angebot: Batavia, Bodenkohlrabi, Chicorée, Chinakohl, Cicerino rot, Federkohl, Herbstrübe, Karotten, Kardy, Knollensellerie, Kopfsalat, Kürbis, Lauch, Lollo rot, Nüssler, Pak-Choi, Pastinake, Petersilie, Portulak, Radieschen, Randen, Rosenkohl, Rotkabis, Rüben, Schalotte, Schnittlauch, Schwarzwurzel, Spinat, Stangensellerie, Topinambour, Weisskabis, Wirz, Zuckerhut und Zwiebel. Bei den Schweizer Kartoffeln sind von den Frühsorten noch Charlotte, Derby, Lady Christl und Lady Felicia auf dem Markt. Im Angebot stehen weiter die Sorten Ratte und Stella sowie die Lagersorten Agria, Appell, Bintje, Désirée, Ditta, Naturella, Nicola, Urgenta und Victoria.

Nicht nur fürs Buebli

Unser Gartenrübli ist vermutlich aus einer Kreuzung der wilden Möhre mit der im Mittelmeergebiet anzutreffenden Riesenmöhre hervorgegangen. In frühgeschichtlicher Zeit wurde die Karotte medizinisch genutzt, als Kulturpflanze



Suisse Garantie ist eine Herkunfts-marke. Sie garantiert die einheimische Produktion und Vermarktung.

erst im 10. Jahrhundert. Sie ist weltweit eine der wichtigsten Gemüsearten. In der Schweiz steht sie nach den Tomaten auf Platz zwei. Dank guter Lagerfähigkeit ist sie das ganze Jahr hindurch frisch erhältlich.

Zuckerhut

Als Zichorienart verdankt er seinen Namen nicht dem Geschmack, sondern seinem originellen, tütenförmigen Aussehen eines Zuckerstocks. Er ist ein sehr wertvoller und ausgiebiger Salat für die Herbst- und Wintermonate, wenn andere Frischgemüse knapper

werden. Die dicht geschlossenen, blässgrünen Blätter können wie Endivien oder Chicorée verwendet werden. In schmale Streifen geschnittene Blätter werden als Salat zubereitet und schmecken kernig und nussartig frisch. Zuckerhut mundet aber auch gekocht und gratiniert ausgezeichnet.

Erntefrische Pilze das ganze Jahr

Schweizer Pilze – täglich frisch auf Ihrem Tisch. Das Label «Champignons Suisses» garantiert für Qualität und Frische bei den Schweizer Zuchtpilzen. Sie haben das ganze Jahr Saison und stellen eine vollwertige, gesunde, bekömmliche und kalorienarme Bereicherung für jeden Menüplan dar. Erhältlich sind die Sorten weisse oder braune Champignons, Shiitake, Austernpilze, Kräuterseitling, Grifola und Pom Pom als Rarität. Zuchtpilze halten sich in Papiersäcken oder Kartonschachteln im Kühlschrank ein paar Tage frisch, keine Plastiksäcke verwenden. Zuchtpilze können auf zahlreiche Arten zubereitet werden. Man kann sie kochen, dünsten, braten, grillen, frittieren und teilweise roh essen (Champignons, Austernpilze, Kräuterseitling). Sie können auch aufgewärmt gegessen werden, da sie im Gegensatz zu Wildpilzen nicht giftig werden.

Reste sollen jedoch nicht lange aufbewahrt und auf mindestens 70 Grad erwärmt werden. Zuchtpilze sollen beim Putzen nur mit Küchenpapier abgerieben werden. Nur wenn nötig mit Wasser abspülen. Grifola und Shiitake nie mit Wasser reinigen.

Doppelter Einsatz - Winter und Sommer im Griff!

Terratrac TT170

walker
fahrzeugtechnik

Walker & Co. Fahrzeugtechnik Furkastr. 140b, 3904 Naters
Telefon 027 927 30 58, Telefax 027 927 30 64
www.garage-walker.ch, info@garage-walker.ch

HIER KAUFEN SIE GUT EIN!

Lindner
UNITRAC 68/78: Der vielseitige Alleskönner

Spezial-Angebot
ab Fr. 72 400.-

Johann Schmidhalter AG
Service + Verkauf von Land- und Kommunalmaschinen
Bielstrasse 41 • 3902 Glis • Tel. 027 923 95 78

WEHREN AG
Maschinen-Fahrzeuge
CH-3985-Münster VS

Telefon: 027 973 33 03
079 221 09 45

www.wehren-landmaschinen.ch

• Reform • Steyr-Case • Rapid • Pöttinger • Stihl • Honda • Arctic Cat.

Ihr Spezialist für Schneefahrzeuge

Reform • New Holland • Honda • Pöttinger • Kuhn

Es ist Zeit, ans Holz zu denken!
Wir haben die Lösung ohne Schmerzen und Kraftaufwand.

Heuschrotmaschine Holzspalter Holzfräse

HONDA
POWER PRODUCTS

Schneefräsen ab Fr. 1590.-
Raupen-transporter ab Fr. 3995.-
Generatoren ab Fr. 880.-

Zumstein • Saris • Lerda • Stihl • Husqvarna

Landmaschinen AMMETER AG
Ammeter AG, Agarn, Landmaschinen, Tel. 027 473 24 82
Ammeter & Franzen AG, Brig-Glis, Industriest. 85, Tel. 027 923 31 20
www.ammeterag.ch

Aktionen

Die **Christbäume** der Landi Brig-Glis sind im **Christbaumwald von Lully** bei Estavayer-le-Lac am **Neuenburgersee** aufgewachsen. Ein Baum von 1.50 m ist zwischen 7-9 Jahre alt. Der Landwirt H.J. Fünfschilling wünscht Ihnen frohe Festtage!

Nordmannstannen
Geschnitten, Herkunft: Schweiz und Dänemark
80-150 cm ab Fr. 21.-
150-220 cm ab Fr. 31.-

Landi
OBERWALLIS
fenaco, Überlandstr. 70
3902 Brig-Glis
Telefon 027 923 10 86
Telefax 027 924 26 43

Landi - Freude am Sparen!

Terratrac Aebi TT270 / TT180 / TT170
rundum die Stärksten im Winterdienst
Aebi TT270: 95 PS Hydrostat • Aebi TT180: 83 PS
Aebi TT170: 68 PS • Feinst abgestuftes Getriebe 24/24

Beratung, Verkauf und Service:
R. Meichtry 3956 Guttet-Feschel
Landmaschinen / Mech. Werkstätte
Tel. 027 473 16 03 / Fax 027 473 30 03

NEU in unserem Sortiment:

Can-am Quads
ab CHF 8290.-

Brenderup-Anhänger
ab CHF 805.-

Kommen Sie vorbei! Wir freuen uns auf Sie!

AgroTechnik

SK Agro Technik AG, Naters 027 923 15 32